



TERREDUCALI.IT

À plusieurs, c'est meilleur



EMPLACEMENT INNOVATION DURABILITÉ EXPORTATION

Notre force réside dans notre emplacement à **Parme**, au cœur de la **Food Valley**, avec une tradition capable de conquérir le monde.

Terre Ducali détient les principales certifications de processus industriel et environnemental, ainsi que celles pour la production et l'exportation vers tous i principali mercati mondiali.





TRANCHES FINE TENDRES DÉPOSÉES À LA MAIN

Terre Ducali propose un nouvel écrin moderne et élégant : toute notre gamme, déjà tranchée et prête à déguster !

Cette nouvelle offre de charcuterie tendre, tranchée et déposée à la main, enrichit la gamme pour la grande distribution et les consommateurs.

- Qualité et fraîcheur de tranches toujours tendres
- Tranchage à température positive
- Mise en barquette manuelle du produit
- Tranches aérées, faciles à séparer
- Présentation visuelle haut de gamme
- Service de qualité, digne d'une charcuterie de confiance

SOFFICI
FETTE
POSATE
A MANO

Fiocco di Prosciutto

100% ITALIANO



- ORIGINE ITALIE GARANTIE
- GRAPHISME MINIMALISTE ET ÉPURÉ
- UN GAGE DE QUALITÉ
- MARQUAGE À CHAUD BRONZE, ÉLÉGANT ET RAFFINÉ

APERITIAMO

L'apéritif Terre Ducali, idéal à partager en famille ou entre amis, pour un moment gourmand. Nous vous invitons à savourer le meilleur de notre gamme !



BARQUETTES
DISPONIBLES
EN MATÉRIAU
TRANSPARENT.



Code	Désignation	Unité Poids	pcs par colis	box par Couche	Layers per pallet	Durée de conservation totale
2AFAPEFSTR	Aperitivo - Jambon Fiocco, fromage, taralli et salami Strolghino.	150 g	8	14	8	60
2AFAPEST	Aperitivo - Salami à la truffe, fromage, taralli et artichauts.	150 g	8	14	8	60



Code	Désignation	Unité Poids	pcs par colis	box par Couche	Layers per pallet	Durée de conservation totale
2AFAPEF	Aperitivo - Jambon Fiocco, fromage, taralli et olives.	150 g	8	14	8	60
2AFAPESF	Aperitivo - Salame Felino IGP, fromage, taralli et olives.	150 g	8	14	8	60
2AFAPEMO	Aperitivo - Mortadella, fromage, taralli et olives.	150 g	8	14	8	50
2AFAPESCO	Aperitivo - Tino salame, fromage, taralli et olives	150 g	8	14	8	60



APERITIAMO TERRE DUCALI & AURICCHIO 1877

Deux marques leaders, synonymes d'excellence et de produits 'Made in Italy', s'unissent pour proposer l'apéritif typique de la Dolce Vita italienne, idéal pour les marchés nationaux et internationaux !

APERITIAMO
Tout le goût de l'Italie dans une seule assiette.

Une nouvelle façon ludique de savourer l'apéritif, où et quand vous voulez.

Une barquette pratique et élégante qui, grâce à ses compartiments séparés, préserve toute la saveur de la charcuterie et du fromage Provolone piquant, accompagnés de taralli croustillants et de délicieux légumes à l'huile.

Accompagné d'un verre de bon vin, c'est le meilleur de l'Happy Hour à l'italienne !

APERITIAMO & AURICCHIO

Des accords exquis, les saveurs riches et délicieuses de la gastronomie italienne !



TRAYS ALSO
 AVAILABLE IN
 TRANSPARENT
 MATERIAL

Code	Désignation	Unité Poids	pcs par colis	box par Couche	Layers per pallet	Durée de conservation totale
2FAPEMOA	Aperitiamo - Mortadelle, fromage Provolone, taralli et artichauts.	150 g	8	14	8	50
2FAPEBRA	Aperitiamo - Bresaola, fromage Provolone, taralli et olives.	150 g	8	14	8	50
2FAPESPA	Aperitiamo - Salami piquant, fromage Provolone, taralli et tomates séchées.	150 g	8	14	8	50



ECO LINE

BARQUETTE EN PAPIER RECYCLABLE

La matière première de la barquette en papier contient plus de 80 % de fibres de cellulose, conformément aux directives européennes.



Chaîne d'approvisionnement FSC (Forest Stewardship Council) : le papier provient de sources certifiées et renouvelables, respectueuses des facteurs environnementaux, sociaux et économiques, afin de garantir une utilisation consciente et durable de la forêt.



Code	Désignation	Unité Poids	pcs par colis	box par Couche	Layers per pallet	Durée de conservation totale
2AFEPPPF	Jambon sec affiné 24 mois	100 g	8	15	8	100
2AFEPMOF	Mortadella	120 g	8	15	8	30
2AFEPCNF	Jambon cuit italien de Qualité Supérieure	120 g	8	15	8	30

Code	Désignation	Unité Poids	pcs par colis	box par Couche	Layers per pallet	Durée de conservation totale
2AFEPSMF	Salame "Milano"	100 g	8	15	8	100
2AFEPTACF	Dinde rôtie	120 g	8	15	8	30



PETIT FORMAT, “GRANDE” QUALITÉ

De fines tranches tendres, déposées à la main dans des barquettes de 50 grammes : une gamme de saveurs typiques et authentiques.

Si la charcuterie abonde, rares sont ceux qui respectent les recettes d’antan. Nous préservons l’**AUTHENTICITÉ**, l’**ARÔME** et la **SAVEUR** d’origine.



Code	Désignation	Unité Poids	pcs par colis	box par Couche	Layers per pallet	Durée de conservation totale
2AFSTR5F	Strolghino	50 g	20	12	14	100
2AFSF5F	Salame Felino IGP	50 g	20	12	14	100
2AFPCR5F	Coppa di Parma IGP	50 g	12	12	14	100
2AFFIP5F	Jambon Fiocco	50 g	12	12	14	100
2AFPPN5F	Pancetta au poivre noir	50 g	12	12	14	100
2AFGS5F	Guanciale (Joue de porc affinée)	50 g	12	12	14	100
2AFPCN5F	Jambon cuit italien de Qualité Supérieure	50 g	12	12	14	30
2AFMO5F	Mortadella	50 g	12	12	14	30
2AFCAR5F	Coppa rôtie	50 g	12	12	14	30
2AFSK5F	Speck	50 g	12	12	14	100
2AFSP5F	Salame Ducale	50 g	12	12	14	100



Code	Désignation	Unité Poids	pcs par colis	box par Couche	Layers per pallet	Durée de conservation totale
2AFPP18F	Jambon de Parme AOP affiné 18 mois	90 g	12	12	8	90
2AFSFF	Salame Felino IGP	90 g	12	12	8	100
2AFSTRF	Strolghino	90 g	12	12	8	100
2AFFIPF	Jambon Fiocco	90 g	12	12	8	100
2AFCPRF	Coppa di Parma IGP	90 g	12	12	8	100
2AFSKF	Speck	90 g	12	12	8	100
2AFGSF	Guanciale (Joue de porc affinée)	90 g	12	12	8	100
2AFPPNF	Pancetta au poivre noir	90 g	12	12	8	100
2AFFPF	BIS Pancetta et Jambon Fiocco	90 g	12	12	8	100
2AFCPAF	BIS Pancetta & Coppa di Parma IGP	90 g	12	12	8	100

Code	Désignation	Unité Poids	pcs par colis	box par Couche	Layers per pallet	Durée de conservation totale
2AFPCERF	Jambon cuit aux herbes	90 g	12	12	8	30
2AFPCNF	Jambon cuit italien de Qualité Supérieure	90 g	12	12	8	30
2AFMOF	Mortadella	90 g	12	12	8	30
2AFCARF	Coppa rôtie	90 g	12	12	8	30
2AFSDF	Salame Ducale	90 g	12	12	8	100
2AFSAFF	Salame au fenouil	90 g	12	12	8	100
2AFSTF	Salame à la truffe	90 g	12	12	8	100
2AFCUEF	Culatta Emilia	90 g	12	12	8	90
2AFLOF	Longe de porc affinée	90 g	12	12	8	60
2AFDGSOFT	Salami Ducale et Fromage à la Truffe	80 g	12	12	8	25



Code	Désignation	Unité Poids	pcs par colis	box par Couche	Layers per pallet	Durée de conservation totale
2AFFIPTAF	Jambon Fiocco	90 g	10	15	8	100
2AFCPRTAF	Coppa di Parma IGP	90 g	10	15	8	100
2AFTCCFT	Tris Italien (Jambon sec, Salami et Coppa)	120 g	10	14	8	100
2AFSTRTAF	Strolghino	100 g	20	12	8	100
2AFSFTAF	Salame Felino IGP	100 g	20	12	8	100
2AFCUETAF	Culatta Emilia	90 g	10	15	8	100



Code	Désignation	Unité Poids	pcs par colis	box par Couche	Layers per pallet	Durée de conservation totale
2AFCARTAF	Coppa rôtie	90 g	10	15	8	100
2AFPNTAF	Pancetta au poivre noir	90 g	10	15	8	100
2AFPSTAF	Pancetta	90 g	10	15	8	100
2AFSKTAF	Speck	90 g	10	15	8	100
2AFPCSTAF	Jambon cuit italien	100 g	10	15	8	30



JAMBON DE PARME AOP

Le Jambon de Parme AOP est l'emblème de l'excellence de la charcuterie italienne traditionnelle. Certifié AOP (Appellation d'Origine Protégée), il est le fruit d'un savoir-faire artisanal unique et ne peut être produit qu'exclusivement dans la province de Parme.

Notre jambon sec est élaboré à partir de cuisses de porc issues d'élevages et d'abattoirs italiens rigoureusement sélectionnés. Un salage délicat, un affinage lent et un brossage soigné dans nos caves naturelles traditionnelles en font un produit au goût et à l'arôme incomparables en bouche.



DÉSOSSÉ
LIÉ



DÉSOSSÉ
PRESSÉ



Code	Désignation	Unité Poids	pcs par colis	box par Couche	Layers per pallet	Durée de conservation totale
2PPDRL	Jambon de Parme AOP désossé, affiné 16 mois, ficelé et lavé	7,6 kg	2	4	8	180
2PPDL18	Jambon de Parme AOP désossé, affiné 18 mois, ficelé et lavé	7,6 kg	2	4	8	180
2PPDL20	Jambon de Parme AOP désossé, affiné 20 mois, ficelé et lavé	7,6 kg	2	4	8	180
2PPDL24	Jambon de Parme AOP désossé, affiné 24 mois, ficelé et lavé	7,6 kg	2	4	8	180
2PPDSL	Jambon de Parme AOP désossé, affiné 16 mois, pressé et lavé	7,6 kg	2	4	8	180
2PPDS18	Jambon de Parme AOP désossé, affiné 18 mois, pressé et lavé	7,6 kg	2	4	8	180
2PPDS20	Jambon de Parme AOP désossé, affiné 20 mois, pressé et lavé	7,6 kg	2	4	8	180
2PPDS24	Jambon de Parme AOP désossé, affiné 24 mois, pressé et lavé	7,6 kg	2	4	8	180
2PPDSRL	Jambon de Parme AOP désossé TOSINI, affiné 16 mois, pressé et lavé	7,6 kg	2	4	8	180
2PPDE	Jambon de Parme AOP désossé "Pelatello"	5,6 kg	2	4	8	180
2PLDSL	Jambon sec italien désossé, pressé et lavé	7,4 kg	2	4	8	180
2PMDSL	Jambon sec désossé, pressé et lavé MEC	6 kg	2	4	8	180



NOS PRODUITS AFFINÉS

Nos spécialités affinées sont le joyau de Terre Ducali, elles incarnent la passion et l'amour pour l'ancienne tradition gastronomique de l'Émilie. Ici, le maître-mot est 'tradition'. Une tradition vécue comme un lien indéfectible avec notre terre et comme l'expression d'un savoir-faire unique dans l'art de la charcuterie ; une culture que Terre Ducali s'engage depuis toujours à promouvoir et à protéger.

Terre Ducali signe des charcuteries d'exception, nées de matières premières rigoureusement sélectionnées et d'un savoir-faire ancestral. Salage délicat, affinage lent en caves naturelles et brossage manuel : un secret bien gardé qui donne vie à des jambons secs et des spécialités au goût unique et irrésistible!

JAMBON FIOCCO

Spécialité emblématique de la région de Parme, ce jambon est issu de cuisses de porc sélectionnées. Il se distingue par sa saveur douce et son arôme délicat. Le salage est effectué à la main avec des ingrédients naturels, suivi d'un affinage lent qui lui confère une qualité olfactive et gustative unique..



Code	Désignation	Unité Poids	pcs par colis	box par Couche	Layers per pallet	Durée de conservation totale
2FIP	Fiocco de Jambon, ficelé à la main	1,8 Kg	10	4	6	180
2FIPM	Demi-Fiocco de Jambon, sous vide	0,9 Kg	20	4	6	180
2FIPCC	Fiocco de Jambon avec couenne	2 Kg	4	6	6	180
2FIPCCM	Demi-Fiocco de Jambon avec couenne, sous vide	1 Kg	8	6	6	180

PARÉ AU COUTEAU

Le Fiocco de Jambon Terre Ducali atteint son affinage optimal après environ 10 mois de maturation.

Il est présenté sous une feuille d'aluminium de couleur dorée et conditionné sous vide. Après sa phase d'affinage, le produit est entièrement paré au couteau pour être prêt au tranchage.



Code	Désignation	Unité Poids	pcs par colis	box par Couche	Layers per pallet	Durée de conservation totale
2FIPPC	Jambon sec affiné 24 mois	2,5 kg	4	6	6	90

La Culatta Emilia est un produit soumis à un cahier des charges de production spécifique. La Culatta Emilia est élaborée à partir de la partie la plus noble de la cuisse de porc : le cœur du jambon. Les viandes proviennent exclusivement de porcs nés, élevés et abattus en Italie. Un salage à sec et un affinage en cave d'environ 14 mois confèrent à ce produit sa saveur douce et délicate caractéristique.

C CULATTA EMILIA

CULATTA EMILIA AVEC OS



CULATTA EMILIA DÉSOSSÉE, PRÊTE À LA COUPE SANS OS

Code	Désignation	Unité Poids	pcs par colis	box par Couche	Layers per pallet	Durée de conservation totale
2CUE	Culatta Emilia	5,2 kg	2	4	6	180
2CUEPF	Culatta Emilia désossée	4,6 kg	1	7	7	180

COPPA DI PARMA IGP

Charcuterie classique de l'Émilie, notre Coppa di Parma IGP se distingue par son arôme envoûtant et sa saveur intense. Un goût plein, sublimé par un affinage idéal en caves naturelles. Elle est salée à la main et préparée selon la méthode traditionnelle du ficelage manuel.



Code	Désignation	Unité Poids	pcs par colis	box par Couche	Layers per pallet	Durée de conservation totale
2CPR	Coppa di Parma IGP	1,9 kg	10	4	6	180
2CPRM	Coppa di Parma IGP demi-pièce sous vide	0,9 kg	20	4	6	180
2CPRSV	Coppa di Parma IGP, Conditionné sous vide	1,9 kg	2	8	6	180
2CPRP	Coppa di Parma IGP pelée sous vide	1,6 kg	10	6	8	180

PANCETTA AU POIVRE NOIR

Notre Pancetta découennée est élaborée selon la méthode traditionnelle : elle est roulée, puis agrémentée de poivre noir et ficelée à la main avant de suivre un affinage lent et naturel.



Code	Désignation	Unité Poids	pcs par colis	box par Couche	Layers per pallet	Durée de conservation totale
4PPN	Pancetta au poivre noir	4 kg	4	4	6	150
4PPNM	Demi-pancetta au poivre noir, sous vide	2 kg	8	4	6	150

PANCETTA DÉCOUENNÉE

Charcuterie typique de l'Émilie, notre Pancetta est issue de viandes de porc italiennes rigoureusement parées. Elle bénéficie d'un salage à sec avec un mélange de sel et d'épices, alternant périodes de repos et de maturation selon une recette ancestrale. Roulée et ficelée à la main, elle suit ensuite un affinage lent pour révéler toute sa douceur.

Notre Pancetta découennée est élaborée selon la méthode traditionnelle : elle est roulée et ficelée à la main, puis laissée affiner lentement. Son parfum, son arôme et son goût sont uniques en leur genre, offrant une expérience gustative d'une finesse incomparable.



Code	Désignation	Unité Poids	pcs par colis	box par Couche	Layers per pallet	Durée de conservation totale
4PSC	Pancetta pelée	4 kg	4	4	6	150
4PSCM	Demi-pancetta pelée, sous vide	2 kg	8	6	4	150

LONGE DE PORC AFFINÉE



GUANCIALE

Notre Guanciale est la charcuterie idéale pour sublimer vos créations culinaires. Il se distingue par la couleur rosée de son gras noble et sa saveur intense et caractéristique. Un ingrédient indispensable qui apporte une profondeur aromatique unique à chaque plat.



Code	Désignation	Unité Poids	pcs par colis	box par Couche	Layers per pallet	Durée de conservation totale
2LOSVM	Demi Longe de Porc Affinée (Lombetto)	1,8 kg	4	7	7	120
4LSE	Lard affiné aux herbes	2 kg	4	6	4	100
4GS	Guanciale	1,8 kg	6	6	4	180
4GSM	Demi-guanciale (Joue de porc), sous vide	0,9 kg	12	6	4	180



LO STROLGHINO

Notre Strolghino est issu des parages maigres de la partie la plus noble de la cuisse de porcs lourds italiens. Haché moyennement, délicatement assaisonné et embossé dans un boyau très fin pour son affinage. Ces viandes maigres et ces saveurs douces s'apprécient idéalement en tranches épaisses. À conserver dans un endroit frais et sec.



Code	Désignation	Unité Poids	pcs par colis	box par Couche	Layers per pallet	Durée de conservation totale
2STR	Strolghino	0,25 kg	20	8	8	60
2STRE	Strolghino En présentoir	0,25 kg	12	10	10	60
2STRPSVFA	Strolghino (HPP)	0,24 kg	20	8	8	75
2STRPSVFH	Strolghino (TRAITEMENT HPP)	0,24 kg	20	8	8	210
2STRB6	Strolghino 6 pièces MAP	1,5 kg	3	8	8	60
2STRESVA	Strolghino En présentoir (HPP)	0,24 kg	12	10	7	75
2STRPSV	Strolghino pelé sous vide	0,24 kg	20	8	8	90
2STRPSVF	Strolghino de culatello (pelé vp)	0,24 kg	20	8	8	100



SALAME FELINO IGP
- conditionnement flowpack

Avec son arôme intense et sa saveur douce et délicate, le Salame Felino IGP est élaboré exclusivement à partir de viandes de porc italiennes sélectionnées. La fleur noble (moisissure blanche) à sa surface est le signe d'un affinage naturel et parfait : elle protège, affine et témoigne de son authenticité – exactement comme l'exige la tradition. Un chef-d'œuvre de la charcuterie de Parme, disponible en formats à poids fixe ou variable

Code	Désignation	Unité Poids	pcs par colis	box par Couche	Layers per pallet	Durée de conservation totale
2SFSSAPV	Salame Felino IGP Conditionnement Flowpack – Poids Variable	500 g ca	8	8	6	90
2SFSSAP	Salame Felino IGP Conditionnement Flowpack	500 g	8	8	6	90



TINO, IL SALAME CONTADINO
- conditionnement flowpack

Un salami au style rustique et au goût authentique, élaboré avec soin et expertise à partir de viandes de porc rigoureusement sélectionnées. La fleur noble à sa surface est le gage d'un affinage naturel et parfait : elle protège, affine et révèle toute son authenticité – dans le plus pur respect de la tradition.

Disponible en formats à poids fixe et à poids variable.

Code	Désignation	Unité Poids	pcs par colis	box par Couche	Layers per pallet	Durée de conservation totale
2SCOAPV	Salame "TINO" rustique Conditionnement Flowpack – Poids Variable	500 g ca	8	8	6	90
2SCOAP	Tino conditionnement flowpack	500 g	8	8	6	90

SALAME FELINO IGP

Le véritable salami italien tire son nom d'une petite ville proche de Parme. Le Salame Felino IGP de Terre Ducali est élaboré à partir de viandes de porc maigres sélectionnées, avec l'ajout de 25-30% de gras noble. La viande, hachée grossièrement, est préparée avec du sel, des grains de poivre et une touche de vin blanc sec aromatisé. L'utilisation d'un boyau naturel et le ficelage à la main lui confèrent sa forme caractéristique et optimisent son affinage lent et naturel, offrant au produit son arôme et sa saveur typiques.



Code	Désignation	Unité Poids	pcs par colis	box par Couche	Layers per pallet	Durée de conservation totale
2SF	Salame Felino IGP	0,9 kg	8	7	7	100
2SFSS	Salame Felino IGP court	0,5 kg	10	8	8	100
2SFPSVF3A	Salame Felino IGP (HPP)	0,3 kg	10	8	8	75
2SFPSVF3H	Salame Felino IGP (HPP)	0,3 kg	12	8	8	210
2SFPSV	demi Salame Felino IGP Conditionnement Sous Vide (VP) – Poids Variable	0,35 kg	12	8	8	100
2SFPSVF	Salame Felino IGP conditionnement sous vide (vp)	0,35 kg	12	8	8	100
2SFPSVF3	Salame Felino IGP conditionnement sous vide (vp)	0,3 kg	12	8	8	100

TINO IL SALAME CONTADINO

Salami rustique né du savoir-faire artisanal de Terre Ducali. Élaboré à partir de porc sélectionné, son hachage moyen

est embossé dans un boyau facile à peler, puis affiné en cave naturelle.



Code	Désignation	Unité Poids	pcs par colis	box par Couche	Layers per pallet	Durée de conservation totale
2SCO	Tino "Le salami du Farmer"	0,5 kg	10	8	8	210
2SPSVF3A	Salame Ducale (HPP)	0,3 kg	10	8	8	75
2SPSVF3H	Salame Ducale (HPP frais)	0,3 kg	10	8	8	210
2SCOSV	Salame "TINO" - "Le salami du Farmer" Demi-pièce – Sous vide (VP) – Poids variable	0,4 kg	10	8	8	100
2SCOSVF	Tino "Le salami du Farmer" Demi-pièce – Sous vide (VP)	0,35 kg	10	8	8	100



NOS CHARCUTERIES CUITES

Véritable fête pour le palais, les spécialités rôties de Terre Ducali sont issues de viandes sélectionnées, savamment assaisonnées et cuites avec expertise pour en exalter toute la saveur et l'arôme.

Une large gamme allant du Jambon Grillé au Jambon aux Herbes, en passant par l'Épaule de San Secondo et le Rôti de Porc. Découvrez aussi la savoureuse Coppa Rôtie et le délicat Cuor di Prosciutto : des spécialités signées Terre Ducali, issues de la plus pure tradition paysanne.

Des produits qui font de chaque repas entre amis un moment de convivialité unique.

JAMBON CUIT

Notre jambon cuit est issu de cuisses de porc sélectionnées selon leur poids, désossées, parées et transformées avec soin avant d'être cuites en moule. Terre Ducali décline ce savoir-faire en trois niveaux de qualité pour répondre à chaque exigence : **REGIO**, **DUOMO** et **CERTOSA**



Code	Désignation	Unité Poids	pcs par colis	box par Couche	Layers per pallet	Durée de conservation totale
3PCR	Jambon cuit italien Regio	8,4 kg	2	6	4	150
3PCRM	Jambon cuit italien Regio demi	4,2 kg	4	6	4	150
3PCDB	Jambon cuit Duomo	7,8 kg	2	6	4	150
3PCDBM	Jambon cuit Duomo demi	3,8 kg	4	6	4	150
3PCE	Jambon cuit Certosa	8,7 kg	2	6	4	150
3PCEM	Jambon cuit Certosa demi	4,2 kg	4	6	4	150

JAMBON CUIT AUX HERBES

Le « Prosciutto cotto alle erbe » (Jambon cuit aux herbes) est fabriqué à partir de cuisse de porc sélectionnée, sans os, bien parée et liée manuellement avant la cuisson. Ce qui caractérise ce produit est l'aromatisation interne et externe avec des herbes et des épices qui donnent au jambon une saveur intense et typique.



JAMBON CUIT À LA TRUFFE

Notre « Prosciutto Cotto al tartufo » (Jambon cuit à la truffe) provient de la cuisse arrière désossée de porcs sélectionnés, transformée avec précision et cuite dans un moule approprié.



Code	Désignation	Unité Poids	pcs par colis	box par Couche	Layers per pallet	Durée de conservation totale
3PCTA	Jambon Cuit à la truffe	8,4 kg	2	6	4	150
3PCTAM	Jambon Cuit à la truffe demi	4 kg	4	6	4	150
3PCER	Jambon cuit aux herbes	7,1 kg	2	4	6	150
3PCERM	Jambon cuit aux herbes demi	3,6 kg	4	4	6	150

PORCHETTA DUCALE

Ce rôti de porc est un produit de l'ancienne tradition de charcuterie, il provient de poitrine de porc désossée avec la longe. Il est salé et aromatisé avec du romarin haché et d'autres herbes et lié à la main. Cuit dans un four à

vapeur à température moyenne, il est fini par un braisage de l'extérieur qui produit un arôme puissant et une saveur rôtie distincte.



Code	Désignation	Unité Poids	pcs par colis	box par Couche	Layers per pallet	Durée de conservation totale
5PAE	Porchetta Ducale	6,5 kg	2	6	4	150
5PAEM	Porchetta Ducale demi	3 kg	2	7	7	150

JAMBON CUIT GRILLÉ

Ce jambon grillé provient de cuisses entières de porc sélectionnées par poids. La macération lente della viande en saumure donne au produit une saveur délicate et maintient la tendreté de la viande même après avoir été lentement cuite à la vapeur.



Code	Désignation	Unité Poids	pcs par colis	box par Couche	Layers per pallet	Durée de conservation totale
5PCB	Jambon cuit grillé de qualité supérieure	7,6 kg	2	4	6	150
3FIPAR	Fiocco Rôti	3 kg	2	7	5	150

COPPA RÔTIE

Un produit redécouvert et valorisé par Terre Ducali. Il est obtenu à partir de viande fraîche de porcs italiens. Salé et aromatisé selon notre recette particulière, il est lié à la main, cuit et braisé au four pour produire un produit tendre au goût délicat.



Code	Désignation	Unité Poids	pcs par colis	box par Couche	Layers per pallet	Durée de conservation totale
3CAR	Coppa Rôtie	3 kg	2	8	8	150
3CARM	Coppa Rôtie demi	1,5 kg	4	8	8	150
5LA	Longe rôti	3 kg	6	8	8	150

LONGE RÔTIE

Cette longe de porc rôti est un produit tendre et maigre. Elle est préparée con du sel, des épices et des arômes, cuite à la vapeur et ensuite braisée au four. Le résultat est une saveur délicate mais appétissante.

● ● ● GROUP
PARMAFOOD
INNOVAZIONE CHE EMOZIONA

WWW.PARMAFOOD.IT



TERREDUCALI.IT

